ガスと電気ってどっちがイイの? Part 2

「Siセンサーコンロ」と「IHクッキングヒーター」の比較

今回は安全性に関するお問い合わせにお答えします。

■火がなければ安全?

前号でも触れましたが、ガス・電気を問わずコンロによる火災で最も多いのは「天ぷら油火災」です。この「天ぷら油火災」は、火があるから起こる火災ではありません。右図のように「天ぷら油」は370℃になると、火種がなくても自然発火します。

「Siセンサーコンロ」「IHクッキングヒーター」ともに、約250℃で自動消火機能が働く機種が増えています。ただし、調理中はその場を離れないことが基本です。

■ついうっかりの消し忘れが心配!

天ぷらや揚げ物などでは、多くの方が消し忘れを心配されているようです。最新式のガスコンロ・電気コンロには、天ぷら油過熱防止機能、コンロ消し忘れタイマーなどがついており、安全性は飛躍的に向上しています。

■加熱と温度監視システム!

Siセンサーコンロの場合、温度上昇が緩やかなので、少量油での調理や鍋の種類、状態を問わず、接触温度センサーが鍋底の温度を直接監視します。

IHは、鍋底が急激に加熱されるため、少量油での調理や鍋の変形による、温度センサー(プレートを挟んだ間接式)の誤動作に注意してください。

いずれの場合も、それぞれの特徴を理解し正しい使用方法で調理することが重要です。

火がなくても火傷に注意!

IHはトッププレート自体は発熱しませんが、鍋からの熱が伝わります。国民生活センターの実験では、予熱により鍋の温度が1～2分で470℃～640℃になりました。「高温注意ランプ」など、目に見える方法で注意喚起されていますが、幼児や高齢者が居るご家庭は特に注意しましょう。

Point1 ともに充実した安全機能を装備

最新式の「Siセンサーコンロ」や「IHクッキングヒーター」は、どちらも多機能で様々なケースを想定し、安全装置が装備されています。天ぷら油過熱防止機能、立ち消え安全装置、消し忘れタイマー、焦げつき消火など、新しい機種ほど安全性は向上しています。

Point2 危険なのは誤った使用方法

ただし、安全機能を過信して、取扱説明書等に記載されている「誤った使用方法」「禁止されている使用方法」などが守られず、事故につながるケースも考えられます。

IHであれば、変形した鍋は使わない、材質や大きさも要注意です。また、IHは天ぷらや揚げ物では、油の量や使用するキーなど、細かく決まっていることが多いようです。これらを把握し、正しい使用方法で使うことが大切です。

Point3 制約は少ないほうが良い

いずれにせよ、様々な制約が多いと、十分に理解して使用するのが難しくなります。取扱説明書等に従い正しく使用すれば、問題ないのですが、制約を把握しないまま危険な使い方をしている場合があります。この点からも、制約はできる限り少ない方が良いと言えそうです。

子供の将来を考えています

火がないから安全、子供でも安心して使える。そんな声を聞くことがあります。それも考え方の一つかもしれません。その一方で、生活の中で火の危険性とともに、火の正しい扱い方を知ることが大切という考え方もあります。

人類と火の関わりを考えたとき、子供の感性を正しく発達させるという点で、火は大切な役割をもっています。火は目に見えます。「暖かい・熱い・焼ける・焦げる」などを、目で見ながら肌で感じ五感は発達します。

これまで、子供たちは台所に立つ母親の手伝いなどを通して、火に対する正しい知識を身につけてきました。近づくと熱い、火が強いと焦げるといった体験こそ、子供の将来にとって大切なことではないでしょうか。最近、注目されている食育の観点からも、とても重要なことだと私たちは考えています。